Quand l'union fait la force

"Expression de Fronsac" regroupe 18 châteaux en Fronsac et Canon-Fronsac. Par la qualité de ses vins, l'association motivée et solidaire prouve qu'il n'y a pas de "petite appellation" à Bordeaux.

Pendant longtemps, les vins de Fronsac ont été utilisés comme vins "médecins" pour renforcer ceux d'appellations plus prestigieuses. Fronsac, en donnant beaucoup à d'autres, a fini par perdre son identité. Les vins étaient qualifiés de rustiques aux tanins agressifs. Les vignerons étaient plus frileux que conquérants. *"Nous en avions assez de voir notre appellation malmenée par trop de vins en vrac et mal faits. Notre association est née de cette volonté de montrer qu'avec des terroirs et des mentalités différentes, il était possible de créer une entité sur le seul credo de la qualité."* Dany Rolland (château Fontenil), Nicole Noël (château Barrabaque) et Jean-Noël Hervé (château Moulin Haut Laroque) parlent d'une même voix. Fondé en 1988, le groupe "Expression de Fronsac" compte aujourd'hui 18 châteaux en Fronsac et Canon-Fronsac. *"Nous sommes persuadés que nous avons de très beaux terroirs variés : coteaux argilo-sableux, faux plateaux argilo-calcaires, argilo-graveleux, croupes sur molasse du fronsadais, coteaux calcaires très pentus, etc. D'où la possibilité de produire des vins d'une grande richesse d'expressions."* 18 châteaux pour un seul objectif, la qualité. 18 personnalités pour une même éthique de la vigne et du vin : d'abord produire un beau raisin en respectant la terre, ensuite récolter un beau fruit en le laissant mûrir, enfin élaborer un grand vin en soignant vinification et élevage. Entre Fronsac et Canon-Fronsac, pas de rivalité ni de hiérarchie. Entre les châteaux pas de concurrence. On se reçoit, on goûte, on échange, bref on avance. *"Récolte, équipements, techniques : nos vins sont certains grands crus reposent sur un terroir tellement exceptionnel qu'il gomme les imperfections de l'homme"*, confie Dany Rolland.

La dégustation du millésime 2001 a montré que, sur la série des 18 vins présentés, tous présentent en effet un niveau qualitatif indiscutable. La plupart sont de facture "moderne" parfaitement maîtrisée. Quelques-uns revendiquent un tempérament plus classique et donc plus austère : nez et palais sont moins immédiatement flattés mais la "trempe" des vins est bien là et c'est cela qui nous a séduits. Subjectivement, certains nous ont particulièrement plu pour leur élégance, leur fruité, leur typicité. Objectivement, nous les avons tous trouvé très bons. Tous méritent de figurer en bonne place dans notre cave. Enfin, s'il fallait un argument supplémentaire pour vous convaincre définitivement d'en acheter : aucun de ces vins ne dépasse les 10 euros en vente en primeur ! ■

le millésime en bref

Il a fallu composer avec une nature pas toujours docile : hiver assez chaud et pluvieux ; printemps froid et pluvieux jusqu'en juin, conditions climatiques de maturation moyennes qui ont favorisé les vignes à rendements limités ; vendanges début octobre pour les merlots et autour du 20 pour les cabernets les plus tardifs.

Château Barrabaque, Canon-Fronsac

70 % merlot, 25 % cabernet franc, 5 % cabernet-sauvignon
Élevage environ 12 mois ; 40 % bois neuf

Nez intense et agréable aux saveurs végétales, de griotte et de boisé. Bouche souple, structure serrée mais fine. Belle finale fraîche et acidulée. Un vin de facture classique, assez austère au premier abord mais au très beau potentiel.

Tél. : 05 57 55 09 09
Prix : 17,10 €

Château Canon de Brem, Canon-Fronsac

80 % merlot, 20 % cabernet franc
Élevage 12 à 18 mois selon millésime ; 1/3 bois neuf et 2/3 barriques de 1 an

Nez intense et parfumé aux notes de fruits noirs mûrs et de réglisse. Boisé assez marqué. Bouche soyeuse et gourmande aux tanins fondus. Ensemble plaisant malgré une finale légèrement asséchante.

Tél. : 05 57 74 06 61
Prix : 18 € disponible à la propriété

Château Cassagne Haut-Canon, Canon-Fronsac

60 % merlot, 20 % cabernet franc, 20 % cabernet-sauvignon
Élevage 12 mois en barriques dont 40 % bois neuf

Nez au boisé appuyé et aux arômes intenses de petits fruits rouges, avec une pointe de menthol. Bouche aérienne et souple. Un vin facile pour le plaisir.

Château Chadenne, Fronsac

100 % merlot
Élevage en barriques dont 50 % bois neuf

Premier nez boisé. Après aération, notes fines de réglisse et de noyau de cerise. Bouche onctueuse aux saveurs de fruits rouges mûrs et enrobée de tanins doux. Finale persistante pour ce vin charmeur sans lourdeur.

Tél. : 05 57 24 93 10
Prix : 18 € disponible à la propriété

Château Dalem, Fronsac

90 % merlot, 10 % cabernet franc
Élevage 15 mois en barriques dont 1/3 bois neuf

Nez typé au boisé et aux arômes tertiaires prononcés. On retrouve en bouche ces arômes giboyeux. Structure affirmée, chair dense et tanins souples, finale réglissée. Un style puissant atypique.

Tél. : 05 57 84 34 18
Prix : 22,2 € disponible à la propriété

Château de la Dauphine, Fronsac

90 % merlot, 10 % cabernet franc
Élevage en barriques 12 à 18 mois selon millésime dont 1/3 bois neuf et 2/3 barriques d'un an

Nez puissant : animal, bourgeon de cassis. Bouche superbe : ronde, fraîche, à la trame serrée mais élégante. Finale longue, épicée et réglissée. Magnifique.

Tél. : 05 57 74 06 61
Prix : 18 € disponible à la propriété